

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



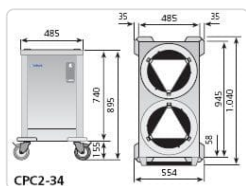
Hotelequip.pt

Dispensador de Pratos Quentes, 2 Colunas, 90 Pratos Ø 280mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19005889	Modelo:	CPC2-28
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	CPC2-28
Diâmetro	21-30 cm

Instalação	De Chão
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Dispensador de pratos quentes com 2 colunas, capacidade para 90 pratos (Ø 180-280mm) e potência de 960W. Ideal para manter pratos à temperatura de serviço em buffets.

Descricao Completa

Este dispensador de pratos quentes foi concebido para o aquecimento, transporte, armazenamento e distribuição eficiente de pratos em ambientes de restauração profissional e hotelaria.

Características Técnicas

Construção	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Isolamento	Parede dupla com isolamento interno
Colunas	2
Capacidade por coluna	Aprox. 45 pratos
Capacidade total	Aprox. 90 pratos
Diâmetro dos pratos	Ø 180-280 mm
Regulação diâmetro	3 varas ajustáveis
Nível constante	Molas resistentes ao calor, ajustáveis
Potência	960 W
Alimentação	230V / 1 fase / 50 Hz
Controlo temperatura	Termóstato

Dimensões (LPA)	920 x 495 x 895 mm
Rodízios	4 giratórios Ø 125 mm (2 com travão)
Proteção	Pára-choques de borracha nos 4 cantos
Montagem	Fornecido montado — pronto a instalar

Aplicações Profissionais

Este dispensador é uma solução robusta e eficiente para diversos estabelecimentos:

- Restaurantes de self-service e buffets, garantindo pratos sempre quentes.
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares, para uma distribuição rápida e higiénica.
- Hotéis e unidades de alojamento com serviço de pequeno-almoço ou refeições.
- Serviços de catering e eventos, para transporte e manutenção da temperatura no local.
- Cozinhas profissionais com elevada rotação de pratos, otimizando o fluxo de serviço.

Dispensador de Pratos Quentes — Principais Vantagens

- **Manutenção da Temperatura:** Garante que os pratos são servidos sempre quentes, melhorando a experiência do cliente.
- **Eficiência Operacional:** Facilita o transporte e a distribuição de grandes volumes de pratos, otimizando o fluxo de trabalho.
- **Versatilidade:** O sistema de regulação permite adaptar-se a diferentes diâmetros de pratos, de 180mm a 280mm.
- **Nível Constante:** O mecanismo de molas assegura que os pratos estão sempre à mesma altura para um acesso fácil e ergonómico.
- **Mobilidade e Segurança:** Equipado com rodízios giratórios e travões, além de pára-choques, para um manuseamento seguro e estável.
- **Construção Robusta:** Fabricado em aço inoxidável AISI-304 com parede dupla e isolamento, assegura durabilidade e higiene.

Como se ajusta o diâmetro dos pratos neste dispensador?
O diâmetro dos pratos é ajustado através de 3 varas reguláveis que guiam o empilhamento, permitindo acomodar pratos com diâmetros entre 180 mm e 280 mm.
Qual a capacidade total de pratos que este equipamento suporta?

Este dispensador possui 2 colunas, cada uma com capacidade aproximada para 45 pratos, totalizando uma capacidade para cerca de 90 pratos.

Este dispensador é adequado para transporte entre áreas de serviço?

Sim, foi concebido para transporte. Está equipado com quatro rodízios giratórios de Ø 125 mm, sendo dois com travão, e pára-choques de borracha para facilitar a movimentação segura.

Como é garantida a manutenção da temperatura dos pratos?

A manutenção da temperatura é assegurada por um sistema de aquecimento com regulação por termóstato, e a construção em parede dupla com isolamento interno em aço inoxidável AISI-304.

Qual o tipo de manutenção que este dispensador requer?

A manutenção principal consiste na limpeza regular das superfícies em aço inoxidável. É importante verificar periodicamente o estado dos rodízios e das molas de nível constante.